

Гриль Salamander электрический Hendi 264300

Основные характеристики

Тип	с подвижной решеткой
Температурный режим	От 50 до 300 °С
Мощность	3,6 кВт
Таймер	Есть
Кол-во уровней	4
Ширина	800 мм
Глубина	472 мм
Высота	456 мм
Страна-производитель	Нидерланды

Описание

Электрический гриль Salamander **Hendi 264300** предназначен для запекания различных продуктов без использования масла на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров.

Устройство оснащено мощными горелками с двойным управлением, что позволяет достичь максимально возможной температуры менее, чем за 20 минут.

В комплект поставки входят решетка и опора для решетки, а также поддон для сбора крошек.

Особенность: наличие таймера регулировка до 30 мин!

Особенности:

Нагревательный элемент в верхнем положении

Плавная регулировка температуры от 50°C до 300°C

Идеальный для приготовления и подогревания различных блюд, сэндвичей и запеканок

Индикатор включения

Термостат

Таймер до 30 мин.

Решётка регулируется по высоте - 4 уровня

Внутренние габариты: 646x408x(H)337 мм

Пара опорных бегунков позволяет придавать решетке с продуктом горизонтальное или наклонное положение

Полностью выполнен из нержавеющей стали AISI 430

Съемный контейнер для сбора крошек

Верхняя часть оборудования и все горелки полностью снимаются

Соответствует требованиям безопасности CE

Дополнительные характеристики:

Производительность: 55 гриль/час или 250 тост/час

Опции (заказываются отдельно):

Подставка для гриля

Решетка

Опора для решетки

Напольный стенд для гриля

Настенное крепление 650x400 мм